R-PG-07-03	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 23.10.2014.5

PRODUCTO	Ref.: 18006-10046	CARRILLERA DE BUEY ASADA EN SU JUGO

INGREDIENTES
Carrillera de buey, sal, pimienta negra molida

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
Color	Marrón en el exterior y rojizo en el interior
Olor	Típico de la carne de buey
Sabor	Salado
Consistencia	Fibrosa

USO ESPERADO
Indicado para personas de cualquier edad y condición siempre y cuando no sean alérgicos a ninguno de sus componentes declarados en el etiquetado (ver declaración de alérgenos más abajo) y no sigan una dieta específica para la cual se restrinja su consumo.

MODO DE EMPLEO
Extraer la piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar en medallones al gusto y con el horno precalentado a 150ºC con vapor hornear durante 5 minutos.

VIDA ÚTIL	**7 meses**
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION	**REFRIGERACIÓN Tª≤ 8 ºC**

CODIFICACIÓN	**TTWWWX** **TT: Año de elaboración** **WWW: Día de elaboración(según calendario juliano)** **X: nº de autoclave**

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS	
Clostridium sulfitoreductores	**Ausencia/ g**
REGLAMENTO 2073/2005 más criterios internos de la Organización	

MÉTODO TRATAMIENTO (Tª)	**ESTERILIZACIÓN**

CARACTERISTICAS QUIMICAS		
Composición nutricional (por 100g de producto)	VALOR ENERGÉTICO (KJ/kcal)	566/135
	GRASAS de las cuales:	5,70
	ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	3,06
	ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS	-
	ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS	-
	HIDRATOS DE CARBONO de los cuales:	<1,0
	AZUCARES	0,60
	POLIALCOHOLES	-
	ALMIDON	<0,5
	FIBRA ALIMENTARIA	-
	PROTEINAS	20,90
	SAL	0,82
Producto Libre de OGM`S	*SI*	

ALÉRGENOS			
TIPO	**CONTIENE COMO INGREDIENTE**	**NO CONTIENE**	**PUEDE TENER TRAZAS**
Cereales que contengan gluten y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevo			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa**)**			X
Frutos de cáscara : almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de brasil, alfóncigos, pistacho, nueces de Macadamia y nueces de Australia, y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en cantidad superior a 10ppm			X
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X

ENVASADO Y EMBALAJE			
CÓDIGO EAN (unidad de venta)	8431562180060	**Nº raciones**	2 raciones
Peso escurrido unidad (Kg)	Venta por peso (0,310 Kg - 0,558Kg)	**Peso escurrido caja (Kg)**	Venta por peso
Peso neto unidad (Kg)	Venta por peso (0,500 Kg - 0,900 Kg)	**Peso neto caja (Kg)**	Venta por peso
Nº uds. /envase	1	**Peso neto palet (Kg)**	350
Nº uds. /caja	6	**Nº cajas/palet**	96

REGISTRO SANITARIO	26.10442/P
FABRICANTE	INDUSTRIA GASTRONÓMICA BLANCA MENCÍA S.L.

LEGISLACIÓN APLICABLE
Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
Reglamento 178/2002 principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
RD 1334/1999 Norma general de etiquetado, presentación, y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Reglamento 2073/2005 relativo a los cirterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
Reglamento 1441/2007 modifica el Reglamento 2073/2005.
Criterio microbiologico para conservas Recomendaciones CENAN 1982
Reglamento 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos.
Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
Reglamento 10/2011 sobre los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

ELABORADO	APROBADO
Fdo: Responsable de compras	Fdo: Responsable de Calidad